



412571S-2025



鹤壁味鲜达食品有限公司企业标准

Q/HWXD 0002S-2025

浓缩骨（肉）清汤（调味料）

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

鹤壁味鲜达食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁味鲜达食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁味鲜达食品有限公司。

本标准主要起草人：刘学荣、郝晓萍、王利萍、薛梦豪、李旭好、吴振华。

H N

Q B

浓缩骨（肉）清汤（液态调味料）

1 范围

本标准规定了浓缩骨（肉）清汤（液态调味料）的分类和要求、以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鸡、牛、猪、羊、鸭的鲜（冻）骨（肉）、可食用鱼鲜（冻）骨（肉）、鱼糜、可食用鱼干或其浓缩水抽提物中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、八角、桂皮、豆蔻、小茴香、葱、姜、大蒜中的一种或几种，加入或不加入胡萝卜、洋葱、香菜，加入或不加入梨、苹果，经挑拣、清洗、预处理、蒸煮、过滤、油汤分离、浓缩，加入或不加入食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、复合调味料（酵母抽提物、鸡肉、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、食用香精、味精、水、食用葡萄糖、香辛料）、酸水解植物蛋白液中的一种或几种，然后经杀菌灌装、冷却、包装封口加工的浓缩骨（肉）清汤（液态调味料）。

根据原料不同分为：浓缩鸡骨（肉）清汤（液态调味料）、浓缩牛骨（肉）清汤（液态调味料）、浓缩猪（肉）清汤（液态调味料）、浓缩羊骨（肉）清汤（液态调味料）、浓缩鱼骨（肉）清汤（液态调味料）、浓缩鸭骨（肉）清汤（液态调味料）、浓缩复合骨（肉）清汤（液态调味料）、含鱼及其制品的浓缩复合骨（肉）清汤（液态调味料）、不含鱼及其制品的浓缩复合骨（肉）清汤（液态调味料）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鸡、牛、猪、羊、鸭的鲜（冻）骨（肉）应符合GB 2707的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。

2.1.4 谷氨酸钠应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。

2.1.5 八角应符合GB/T 7652的规定。

2.1.6 桂皮、豆蔻、小茴香、葱、姜应符合GB/T 15691的规定。

2.1.7 生产饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.8 可食用鱼鲜（冻）骨（肉）应符合GB 2733的规定。

2.1.9 可食用鱼干或其浓缩抽提物应符合GB 10136的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。

2.1.11 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。

2.1.12 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。

2.1.13 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.14 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。

2.1.15 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。

2.1.16 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932-2013的规定。

2.1.17 复合调味料应符合 GB31644 的规定。

2.1.18 味精应符合 GB/T8967 的规定。

2.1.19 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。

2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。

2.1.21 胡萝卜、洋葱、香菜应符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

2.1.22 梨、苹果应符合 GB2762 和 GB2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液态至半流体态	将试样至于白瓷盘上，在自然光下观察色泽、性状、杂质；取试样置于烧杯中，先闻气味，用 55-65℃温水稀释后，再品尝样品的滋味
色泽	具有本产品应有的色泽	
气味	具有利用该类原料骨（肉）加工而成的清汤特有的骨（肉）汤气味、骨脂气味，无异味	
滋味	具有利用该类原料骨（肉）加工而成的清汤特有的骨（肉）汤香味、骨脂香味，味道浓厚，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 22.0	GB 5009.44
蛋白质，g/100g	≥ 3.0	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.6
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
3-氯-1,2-丙二醇 ^a ，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 适用于添加酸水解植物蛋白液的产品

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.15
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.7

备注：副溶血性弧菌仅适用于水产调味品。
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、脂肪、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鸡、牛、猪、羊、鸭的鲜（冻）骨（肉）、可食用鱼鲜（冻）骨（肉）、鱼糜、可食用鱼干或其浓缩水抽提物中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水、八角、桂皮、豆蔻、小茴香、葱、姜、大蒜中的一种或几种，加入或不加入胡萝卜、洋葱、香菜，加入或不加入梨、苹果，经挑选、清洗、预处理、蒸煮、过滤、油汤分离、浓缩，加入或不加入食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、鸡粉调味料、食用玉米淀粉、复合调味料（酵母抽提物、鸡肉、酿造酱油、麦芽糊精、食用盐、食用香精、味精、水、食用葡萄糖、香辛料）、酸水解植物蛋白液中的一种或几种，然后经杀菌灌装、冷却、包装封口加工的浓缩骨（肉）清汤（液态调味料）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属于复合调味料。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁味鲜达食品有限公司